



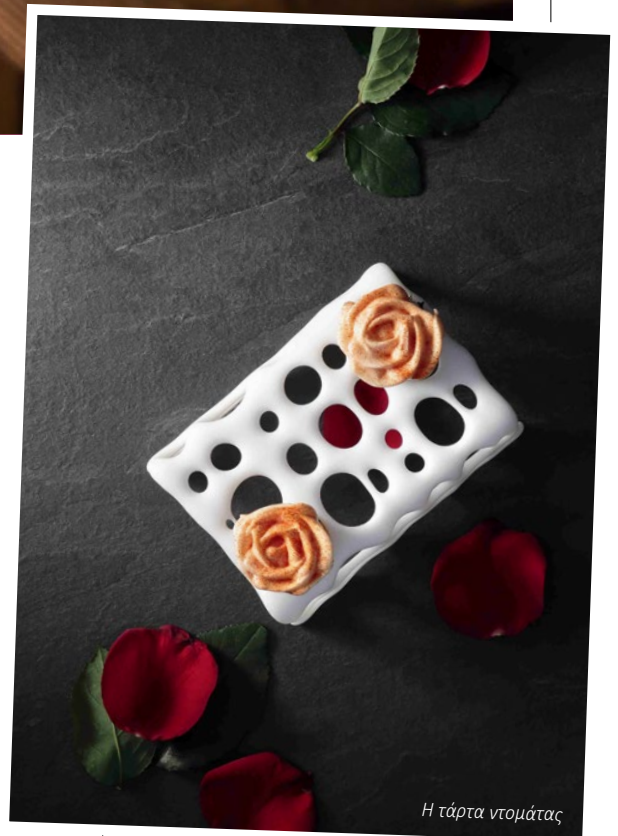
## CTC - 5 λαμπερά γαστρονομικά χρόνια



**Τ**α χρόνια της βαθιάς οικονομικής κρίσης ο Αλέξανδρος Τσιοτίνης, ένας νέος σεφ στα χρόνια, αλλά με καλές περγαμηνές σε εστιατόρια όπως το βραβευμένο με τρία αστέρια Michelin Aprège του Alain Passard, το επίσης τριάστερο Epicurien του Eric Frechon, το διάσημο πλέον Noma στην Κοπεγχάγη, τη δική μας Σπονδή, το κηφισιώτικο Beau Brummel και τα εστιατόρια του υπερπολυτελούς ξενοδοχείου Elounda Peninsula, αποφάσισε να κάνει ένα μεγάλο (για πολλούς παράτολμο) βήμα: να ανοίξει το δικό του γαστρονομικό εστιατόριο. Έτσι, «παίζοντας» έξυπνα με την ελληνική λέξη σίτιση, γεννήθηκε στα Ιλίσια- μια περιοχή ξεκάθαρα εκτός του τουριστικού χάρτη - το CTC που κλείνει αισίως φέτος τα 5 του χρόνια.

Στη λιτή, ντιζαϊνάτη σάλα του, σπουδαίο δείγμα high-end αισθητικής, με τις βαριές, πολυτελείς γκριζες κουρτίνες, ο Αλέξανδρος Τσιοτίνης ξεδιπλώνει

τις προχωρημένες γαστρονομικές προτάσεις του. Το βράδυ που επισκέφτηκα το CTC το μενού ξεκίνησε με ένα πρωτότυπο τρατάρισμα: μια τάρτα τομάτας με παγωτό μοτσαρέλα και βασιλικό σε σχήμα μικρού τριαντάφυλλου, την οποία ακολούθησαν μικρές τηγανίτες από ξινόχοντρο τραχανά με lollipops από φινόκιο και αυγοτάραχο. Επόμενη στη σειρά ήταν η so posh, signature βελουτέ καλαμποκιού με αστακό, αφρό από τρούφα και άρωμα περγαμόντο, ένα πιάτο που κατορθώνει διαχρονικά να συνδυάσει αρμονικά τη βαθιά θερμότητα του comfort με τη φινέτσα που έχουν τα πιάτα τα οποία διεκδικούν αστέρια Michelin. Στο ίδιο αφαιρετικό και αρτιστικό ύφος κινήθηκε και το φρέσκο ψάρι ημέρας (μπακαλιάρος) με



Η τάρτα ντομάτας

μους από πράσο, χαβιάρι ρέγγας και καμένο βούτυρο, στεφανωμένο από ένα τραγανό, δαντελένιο κέντημα καμωμένο από μελάني σουπιές. Σε πιο comfort, gastrouby στυλ, αν μου επιτρέπεται ο όρος, έπαιξαν τα χειροποίητα ψωμιά (λάτρεψα αυτό που



Οι τηγανίτες από ξινόχοντρο τραχανά με lollipops από φινόκιο και αυγοτάραχο

μιμείται σε σχήμα τους σπόρους του σαριού και είναι μπολιασμένο με μελάνι σουπιιάς και δεντρολίβανο) και η ενδιαφέρουσα raella από πατάτα με καπνιστά μύδια, λουκάνικο chorizo, καλαμάρι και χταπόδι. Ως κυρίως πιάτο έφτασε στο τραπέζι μια σύνθεση αρνίσιας ricanha με

πουρέ αγκινάρας Ιερουσαλήμ, μαύρο σκόρδο και φουντούκια, ενώ από τα επιδόρπια τις εντυπώσεις κέρδισε το σορμπέ από πιπεριά guajillo και ο βελουδένιος συνδυασμός υφών σοκολάτας και πραλίνας με τσιπς από κακάο και μικρές «εκρήξεις» λεμονιού. Τα πέμπτα γενέθλια του CTC το βρίσκουν σε εξαιρετική φόρμα. Σε ένα μεγάλο βαθμό αυτό οφείλεται στην εμπειρία που ήρθε με τον καιρό, στην ανοικτή και χωρίς μυστικά κουζίνα, στα custom-made για κάθε πιάτο σκεύη, στην προσεχτικά

δομημένη λίστα κρασιών με έμφαση στις ελληνικές και ευρωπαϊκές ετικέτες που ανανεώνεται τακτικά, αλλά και στην εμμονική προσήλωση του Αλέξανδρου και της ομάδας του στην εποχικότητα των πρώτων υλών. Πιστεύω όμως ότι η έμπνευση αντλείται και από κάτι άλλο,

εντελώς προσωπικό κι αν θέλετε σημαδιακό. Από τον ίδιο τον αριθμό 5. Για εκείνους συμβολίζει τις πέντε αισθήσεις, αυτές που επιθυμούν να ξεσηκώσουν κάθε φορά, ερμηνεύοντας τα γευστικά τους όνειρα.

Ουμπλιανής 14 & Διοχάρους 27, Ιλίσια, τηλ. 210-72.28.812  
[www.ctc-restaurant.com](http://www.ctc-restaurant.com)

Ο σεφ Αλέξανδρος Τσιωτίνης

